

PROGETTO SOTTOMISURA 16.2
PSR 2014-2022 della Regione Toscana
Annualità 2022

La gestione **PRECISa** del vigneto per il miglioramento del profilo **Aromatico** del
MOrellino di Scansano

PRECISIAMO

Mercoledì, 30 aprile 2025 ore 9:30

Consorzio Tutela Morellino di Scansano – Via XX Settembre 36, Scansano (GR)



PARTNER

CAPOFILA

Consorzio a Tutela del Vino Morellino di Scansano

PARTNER SCIENTIFICO

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

AZIENDE

Fattoria Le Pupille S.S.A.
Azienda vitivinicola Simone Castelli – Podere 414
Azienda Agricola Roccapesta
Azienda Agraria Santa Lucia di Scotto Lorenzo
La Selva Società Bioagricola s.r.l



OBIETTIVI GENERALI DEL PROGETTO

In merito all'ammodernamento delle aziende agricole il progetto si pone l'obiettivo di **incentivare l'utilizzo di sensoristica di campo e di sistemi di supporto alle decisioni**. Al termine del progetto le aziende ospitanti il **trasferimento di innovazione** saranno in grado di gestire ed interpretare i dati ottenuti dai diversi dispositivi e di **adottare la tecnica agronomica più idonea per il miglioramento/mantenimento del profilo aromatico dei vini del consorzio del Morellino di Scansano**. L'utilizzo di tecniche di **viticoltura di precisione** avrà anche l'obiettivo di stimolare un ricambio generazionale nella conduzione aziendale grazie ad una maggiore attrattività nei confronti delle giovani generazioni rispetto ad una conduzione non aggiornata in termini di digitalizzazione e sostenibilità ambientale.

Inoltre, la **caratterizzazione aromatica dei vini provenienti dai diversi vigneti del consorzio**, attraverso l'utilizzo del DSS utilizzato presso le stesse aziende e il **miglioramento del processo di vinificazione** in cantina hanno l'obiettivo di aumentare la quota di mercato del Consorzio di Tutela Morellino di Scansano D.O.C.G. grazie ad una maggiore riconoscibilità dei vini prodotti.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il cuore del progetto è stato l'approfondimento dell'interazione tra il vitigno Sangiovese, protagonista assoluto del **Morellino di Scansano**, e le **peculiarità pedoclimatiche del territorio**. Attraverso un'analisi dettagliata, sono state individuate **cinque macro-aree produttive (alle quali si aggiunge una sesta area di piccole dimensioni)** ciascuna caratterizzata da specifiche condizioni geologiche e climatiche.

Lo studio ha messo in luce la diversità geologica, che comprende formazioni arenacee, calcaree, sabbiose, argillose e ghiaiose.

L'analisi territoriale ha evidenziato come la combinazione tra una ricca varietà geologica e le particolari condizioni climatiche (inverni miti e estati secche), contribuisca in modo determinante alla definizione del profilo organolettico e complessità aromatica dei vini. Questi elementi riflettono l'intima relazione tra suolo, clima e vitigno.

Attraverso l'adozione di pratiche di viticoltura ed enologia di precisione (gestione mirata delle pratiche agronomiche in funzione delle specificità pedoclimatiche) il progetto ha mirato non solo a **migliorare la qualità dei prodotti**, ma anche a **promuovere una maggiore sostenibilità ambientale** e a valorizzare le risorse locali.

Attraverso azioni mirate di comunicazione, si è creato un **ponte tra la ricerca accademica e la filiera produttiva**, promuovendo l'adozione di pratiche innovative e rafforzando il legame identitario tra il Morellino di Scansano e il suo territorio.

ATTIVITÀ SVOLTE

Consorzio a Tutela del Vino Morellino di Scansano (Capofila):

- Coordinamento (Gate39)
- Individuazione dei vigneti per lo svolgimento delle attività (Università di Pisa e Aziende)
- Caratterizzazione pedologica e climatica dell'intera area di produzione del Morellino di Scansano (Cecchi, CNR-IBE – Consorzio LaMMA, DiSAAA-a)

DiSAAA-a, Università di Pisa (Partner scientifico):

- Fenologia, maturazione e qualità delle uve Sangiovese in differenti areali del Morellino
- Gestione profilo qualitativo e aromatico delle uve di Sangiovese attraverso il monitoraggio preciso della variabilità in vigneto
- Effetti della gestione della chioma sulla fisiologia e del profilo qualitativo e aromatico delle uve di Sangiovese
- Industria 4.0 nella gestione della vinificazione per la valorizzazione delle uve di Sangiovese
- Attività di divulgazione e innovazione gestionale e sostenibilità per il territorio del Morellino di Scansano

Fattoria Le Pupille S.S.A.: rilievi pedologici, resistività elettrica suolo, fenologici, vegeto-produttivi

Azienda vitivinicola Simone Castelli – Podere 414: rilievi pedologici, resistività elettrica suolo, fenologici, vegeto-produttivi, attività di gestione della chioma

Azienda Agricola Roccapesta: rilievi pedologici, resistività elettrica suolo, fenologici, vegeto-produttivi, attività di gestione della chioma

Azienda Agraria Santa Lucia di Scotto Lorenzo: rilievi pedologici, resistività elettrica suolo, fenologici, vegeto-produttivi, attività di gestione della vinificazione

La Selva Società Bioagricola s.r.l.: rilievi pedologici, resistività elettrica suolo, fenologici, vegeto-produttivi

CONCLUSIONI

Il progetto PRECISIAMO si configura quindi come esempio virtuoso di come l'integrazione tra ricerca scientifica, innovazione tecnica e comunicazione efficace possa contribuire a rafforzare la competitività e la sostenibilità del settore vitivinicolo toscano, consolidando al contempo il valore culturale e paesaggistico di un'area di eccellenza come quella del Morellino di Scansano.